

Taai stengels

ROGGBLOEM 00 LUXE

RECEPTUUR

35 % Roggebloem 00 Luxe.....	3.500 gram
65 % Noorderkroon.....	6.500 gram
30 % Koek zoet.....	3.000 gram
25 % Bruine Basterd (R3).....	2.500 gram
25 % Kristalsuiker.....	2.500 gram
5 % Oud Taai-Taai of koek.....	500 gram
20 % Water.....	2.000 gram

WERKWIJZE

- Roggebloem 00 luxe en de Noorderkroon in de machine zeven.
- Restant taai-taai/koek in het water oplossen en samen met de suikers en de koekzoet aan de kook brengen.
- De kokende massa door de Roggebloem draaien tot een goede samenhang verkregen is.
- Gewenste verstijfselings temperatuur 65°C.
- Direct uit de machine halen.
- Uitdrukken op platen om het deeg snel te koelen ± 5 cm dik, dun afstrijken met olie.
- Als het deeg afgekoeld is, afdekken met plastic om uitdroging te voorkomen.
- Deeg rust minimaal 24 uur.

RECEPTUUR

100 % Gronddeeg.....	10.000 gram
1 % Koolzuur.....	100 gram
2 % Taaikruiden.....	250 gram

WERKWIJZE

- Deeg in kleinere stukken snijden en voorzichtig in de machine soepel draaien.
- Halverwege de kruiden en de bakpoeder bijvoegen.
- Wanneer het deeg mooi soepel is en de kruiden en bakpoeders mooi verdeeld zijn uit de machine halen.
- Uitrollen op ca. 7 mm en snijden op gewenste maat bv. 16 cm x 1.25 cm.
- 2 maal strijken met melk/koffiemelk en vervolgens spiraliseren en op de plaat zetten.
- Bakken bij ca. 230 - 240°C gedurende ca.10 minuten.
- Afgekoeld meteen verpakken blijft je taai heerlijk zacht.

